

Kochen ist deine Leidenschaft, du bist gelernt und gibst dein Fachwissen gerne weiter? Wir begeistern Gäste, Kursteilnehmende und gerne auch uns selbst! Bei uns kannst du mitreden, mitbestimmen und Verantwortung übernehmen. Die Arbeit wird fair auf alle verteilt – ohne Küchenchef. Werde Koch und Ausbilder*in im innovativen Ausbildungsprojekt auf dem Sonnenberg in Kriens (LU).

Wir suchen nach Vereinbarung eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

kochende*r Ausbilder*in im 40–100%-Pensum

Das **Hotel-Restaurant Sonnenberg** befindet sich im Naherholungsgebiet Sonnenberg oberhalb von Kriens-Luzern. In unserem neu gestalteten à-la-carte-Restaurant, in mehreren Seminar- und Banketträumen sowie in den 13 Zimmern und auf der Freizeitanlage finden bis zu 120 Gäste Platz. Das Ausbildungsprojekt Sonnenberg ist im Hotel-Restaurant eingebettet und die stellensuchenden Personen sind als Mitarbeitende im Betrieb tätig. So erreichen wir ein hohes fachliches Niveau und einen starken Praxisbezug.

Du bist

- ~ ein Mensch, der gerne im Team arbeitet und ein kollegiales Miteinander schätzt
- ~ eine selbständige Persönlichkeit und du arbeitest lösungsorientiert
- ~ zuverlässig, flexibel, qualitäts-, verantwortungs- und pflichtbewusst
- ~ mit deinem eigenen Fahrzeug mobil

Du bringst mit

- ~ eine abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch (EFZ zwingend)
- ~ Berufsbildnerkurs oder die Weiterbildung zur Chefköchin/zum Chefkoch
- ~ idealerweise Erfahrung in der Erwachsenenbildung
- ~ Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlichster kultureller und sozialer Herkunft
- ~ Flexibilität und Bereitschaft zur Arbeit an allen Wochentagen in verschiedenen Schichten
- ~ Deutsch in Wort und Schrift (Muttersprache oder Niveau C1 zwingend)
- ~ gute Anwenderkenntnisse der MS Office-Programme (Office 365)

Als kochende*r Ausbilder*in bist du, zusammen mit den gleichgestellten Kolleg*innen, mitverantwortlich für

- ~ die saisonale Angebotsplanung
- ~ das Schulen und tägliche Anleiten der Arbeitsaufträge an die bis zu 12 Mitarbeitenden
- ~ die Einführung am Arbeitsplatz der monatlich neu eintretenden Mitarbeitenden
- ~ die Produktion und Fertigung von kalten und warmen Speisen im à-la-carte- und Bankettbereich
- ~ den reibungslosen Tagesablauf während deiner Schicht inkl. Absprache des Tagesangebots mit dem Service
- ~ die aktive Unterstützung bei allen anfallenden Arbeiten
- ~ die Einhaltung und Überprüfung der gesetzlichen sowie internen Vorschriften, Verhaltensregeln, unseres GVG-Konzepts und unserer Qualitätsstandards nach ISO9001 sowie für die stetige Verbesserung der Arbeitsprozesse
- ~ einen effizienten, ökonomischen und ökologischen Einsatz von Ressourcen, Geräten und Materialien

Wir bieten dir

- ~ eine sinnstiftende Tätigkeit mit Erfolgserlebnissen
- ~ ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit vielen unterschiedlichen Herausforderungen
- ~ eigenverantwortliches und selbständiges Arbeiten
- ~ ein eingespieltes Team, das unser Motto «gemeinsam statt einsam» täglich lebt
- ~ die Möglichkeit, über deine eigene Abteilung hinauszublicken und vernetzt zu denken
- ~ interne und externe Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- ~ überdurchschnittliche Sozialversicherungsleistungen, Gratis-Parkplatz, Ladestation für Elektroautos, etc.

Bist du bereit für (d)eine neue Herausforderung? Sende uns deine Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Zeugnissen an Dominique Schürmann, Leiterin HR, personal@sonnenberg.ch oder bewirb dich direkt unter www.sonnenberg.ch/koch. Wir freuen uns auf dich!

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Zumhofstrasse 258, 6010 Kriens, www.sonnenberg.ch

